



AMABUKI MARIGOLD JUNMAI

Sake Cup NY Edition | 65% Rice Polishing

Cette coupette de saké est fabriquée à partir de riz Omachi et de levure de marigold selon la méthode de brassage Yamahai, qui prolonge la fermentation et encourage le développement de saveurs plus funky, savoureuses et lactiques. Créé à la brasserie Amabuki, qui se consacre depuis 300 ans au brassage du saké à l'aide de levures cultivées à partir d'une grande variété de fleurs, notamment l'abélia, le fraisier, la reine de la nuit, le rosier liane, le rhododendron, le Nadeshiko rose, le tournesol, le bégonia, le souci, la pomme et la merveille du Pérou.

Tasting notes

Taste

Un saké moyennement corsé, fruité avec des notes florales et une belle acidité. Il se marie parfaitement avec des saveurs riches en umami comme le canard et les champignons. Idéal frais ou légèrement réchauffé.